



Recette cocktail

HAZELNUT SALTED CARAMEL LATTE

DIFFICULTÉ _____ ☹️☹️

SAISON _____ *Autumn*

MOMENT DE DÉGUSTATION _____

Introduction

Préparation du cocktail

- 1/4 Pour the coffee and syrup into a mug
- 2/4 Heat the milk until you get a creamy froth
- 3/4 Pour onto the coffee
- 4/4 Serve

Ingrédients

◆ SALTED CARAMEL SYRUP	10 ML
◆ HAZELNUT SYRUP	10 ML
◆ ESPRESSO	30 ML
◆ MILK	120 ML

Conseils de présentation

MÉTHODE _____ *in a glass*

VERRERIE _____ *mug*



A découvrir également



Alcohol-free

SALTED CARAMEL MACCHIATO

DIFFICULTÉ
☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Salted Caramel Syrup
Espresso



Medium

GOURMANDISE

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Hazelnut Syrup
Coffee Liqueur



Alcohol-free

HAZELNUT FRAPPÉ

DIFFICULTÉ
☹☹☹

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX
Hazelnut Syrup
Espresso

